



* Biologischer Eierteig-TK

* Pasta egg biological-frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt / produced and packed:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment via Negrelli / Negrellistr. 39100 Bozen / Bolzano

IT
9 2739 L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pasta fresca all'uovo, precotta e surgelata. Trafilata al bronzo. Misura foglio 275 x 475 mm (+/- 10 mm) FrISChe Eierteig, vorgekocht und tiefgefroren. Aus Bronze extrudiert. Größe des Blattes 275 x 475 mm (+/- 10 mm) Fresh egg pasta, pre-boiled and frozen. technique of wire-drawing bronze. Size sheets 275 x 475 mm (+/- 10 mm).	 
Codice operatore / Operatornummer / Operator code: IT BIO 8309	

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD
On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre precuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di Vs. gradimento.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature, then use to cook without having already precooked. Prepare lasagne of your choice, baked sprinkle with grated cheese.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) 1 mese * (-6°C) 1 settimana (0°C) 3 giorni *Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	**** & *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) 1 Monat * (-6°C) 1 Woche (0°C) 3 Tage Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.	**** & *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) 1 month * (-6°C) 1 week (0°C) 3 days In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

Lotto / Chargennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

Esempio/Beispiel/Example:

L18355 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** [Ricetta-Rezeptur- Recipe R 73-034]Semola di **grano** duro*, **uova*** 21%, acqua, sale iodato, olio extravergine di oliva*.**Hartweizengrieß***, **Eier*** 21%, Wasser, jodiertes Salz, natives Olivenöl Extra*.**semolina***, **egg*** 21%, water, iodized salt, extra-virgin olive oil*.* **biologico / biologisch / organic****Origine ingredienti / Zutaten Ursprungsland / Ingredients origins:**

Ingrediente /Zutaten / ingredients	Origine / / Origin
Semola di grano duro, Hartweizengrieß, Durum wheat semolina	Italy - EU
Uovo, Eier, egg	Italy
Acqua, Wasser, Water	Bolzano (Italy)
Sale iodato, jodiertes Salz, iodized salt	Italy – France – Spain - Tunisia
Olio extravergine di oliva, natives Olivenöl Extra, extra-virgin olive oil	EU

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	852 kJ/100g 201 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	2,0 g <i>0,6 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	37 g <i>0,8 g</i>
fibre	Ballaststoffe	fibre	1,4 g
Proteine	Eiweiss	Protein	8,1 g
sale	Salz	salt	0,50 g

OGM / GVO / GMO

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Das Produkt ist nicht gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia; kann Soja enthalten; may contain soy;
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape; kann Senf enthalten; may contain mustard;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwert / defaults	Limite massimo / Sperrwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	

Creto da: ET	Data: 27.01.2022	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 27.01.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art / Code: BIO0228 (misura foglio 275 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* (non frazionabile)	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145292282	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna film flessibile sottovuoto OPALEN [OPA-BOPA (+EVOH)] / PE (540) art. 5011003 film flessibile VAC (PA/PE) (560) art-5011004 Interfoglio Bianco 49,0 IMPLA art- 5011011 (10 fogli) con etichetta / mit Etikette / with label <u>IT- FR-DK</u> 2000 g	Cartone EGN KBSK / 262/C art. 50249 con etichetta / mit Etikette / with label 5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	75 g	285 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.375 g (incl. 375 g cs)	892 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55+0,02 mt (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	505 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	PASTA ALL'UOVO PLAQUES DE PÂTES À LASAGNES LASAGNEPLADER BIO0228 PESO NETTO / POIDS NET / NETTOVÆGT: 5x2kg^e precotta e surgelata / précuites surgelées / Forkogt og frosset PRODOTTO BIOLOGICO / PRODUIT BIOLOGIQUE / ØKOLOGISK PRDOUKT  CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB srl OPERATORE CONTROLLATO N. 8309 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009 PRODOTTO BIOLOGICO AGRICOLTURA UE CONSERVAZIONE A / CONSERVATION / OPBEVARES PÅ FROST VED MIN. - 18°C Da consumarsi preferibilmente entro il / À consommer de préférence avant le / Bedst før 11/11/1111 Lotto / Lot / produktionslot: Lydddd 6  84 (01) 0 8005145 29228 2 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 5 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality		

* Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)	
Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011	
I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore: • Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i • Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i • Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i • Reg. EU 174/2015 • DPR 777/82 e s.m.i. • DM 21/03/73 e s.m.i. Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i.. Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i..	
Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung • EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO 174/2015 • DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind. Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.	
The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation • EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements • EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. 174/2015 • DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements • DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements. Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials. The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.	

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA